

Fiche Technique: Préparation inspection ONSSA au Sénégal

Contexte / Problématique

- Conformité ONSSA pour sites agroalimentaires au Sénégal (Dakar, Thiès, Diamniadio, Kaolack, Petite-Côte, Ziguinchor).
- Enjeux terrain: saisonnalité des filières (pêche, horticulture), chaîne du froid sur l’axe RN1, logistique autour du Port de Dakar et de l’AIBD.
- Attentes ONSSA: maîtrise documentée des dangers (bio/chim/phys), application Codex, PMS vivant, traçabilité réactive.
- Risques fréquents: ruptures de froid, points d’eau/siphons et zones humides, nuisibles, étiquetage/allergènes, traçabilité incomplète.
- Objectifs opérationnels: zéro surprise au contrôle, baisse des NC majeures, alignement avec exigences clients (ISO 22000, FSSC 22000).

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement conseil structuré: audit diagnostic (120 critères), priorisation des écarts, plan d’action, mise à niveau opérationnelle, visite blanche et suivi post-inspection. Outils concrets: check-lists, grilles d’audit, scripts d’entretien, management visuel et rituels de pilotage adaptés au contexte sénégalais.

Exigence clé de la préparation: capacité à retrouver un lot en moins de 2 heures, preuves à l’appui (tests de rappel à blanc).

Phase	Durée indicative	Contenu / Livrables clés
Audit diagnostic initial	2 à 3 jours (Dakar/Thiès)	Rapport d’écarts, cartographie des risques, priorités
Plan d’action et quick wins	1 semaine	Plan priorisé, responsabilités, échéances
Mise à niveau opérationnelle	2 à 6 semaines	Procédures PMS, enregistrements, formation opérateurs
Visite blanche et stress-test	1 à 2 jours	Liste de vérification ONSSA, preuves, préparation interview
Suivi post-inspection	Selon besoins	Plan de levée des observations, preuves d’actions

Audit diagnostic et benchmark des non-conformités

- Revue infrastructures, opérations, pratiques du personnel et documentation (PMS, HACCP, traçabilité).
- Benchmark des écarts types au Sénégal: pest control périphérie, ruptures de froid, étiquetage allergènes.
- Scoring visuel et photos géolocalisées pour objectiver les priorités.

Mise à niveau opérationnelle et management visuel

- Zoning, marquages au sol, procédures affichées, tableaux de bord par zone.
- Rituels courts en début de poste, vérification PRP critiques, escalade immédiate des écarts.
- Quick wins: points d'eau/siphons, chaîne du froid outillée, nettoyage-désinfection et nuisibles tracés.

Visite blanche et drill de traçabilité

- Simulation du contrôle: vérifications administratives, inspection zones à risque, entretiens opérateurs.
- Test traçabilité bout-en-bout (Port de Dakar → client), concordance papier/numérique et étalonnages.
- Messages clés pour managers; capsules d'actualisation ciblées selon besoin.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'écarts et cartographie des risques	État des lieux, priorités par zone/process, photos géolocalisées
Plan d'action priorisé	Actions, responsables, échéances, quick wins ciblés
Procédures PMS et enregistrements	PMS pragmatique, harmonisation versions, formation opérateurs
Liste de vérification ONSSA & dossier de preuves	Check-list de contrôle, preuves photos, certificats, relevés
Plan de levée des observations	Actions correctives, délais, preuves de clôture
Kits opérationnels de poste	Check-lists ouverture/fermeture, fiches PRP/PRPo avec seuils
Registres de traçabilité simplifiés	Lots amont/aval, allergènes, rappels à blanc documentés
Tableau de bord & standardisation documentaire	KPIs (Taux de NC, délais de levée, froid, eau, nuisibles) et gabarits unifiés

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise ONSSA + référentiels HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, ancrée dans les réalités sénégalaises.
- Réduction drastique des NC majeures et contrôle fluide; preuves accessibles en moins d'1 minute.
- Outils concrets et management visuel qui sécurisent la conformité au quotidien.
- ROI rapide (4–8 semaines): baisse des rebuts, des arrêts et des pertes; audits clients plus sereins.
- Crédibilité commerciale renforcée auprès de la distribution moderne et de l'hôtellerie-restauration.
- Capacité multi-sites et traçabilité éprouvée (tests de rappel à blanc < 2 h).